

New York Cheeseake im Glas mit Himbeeren

Personenanzahl: 6 Zubereitungszeit: 40min Kochzeit: 1h 45min
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

Zutaten:

75g Butter
1,5 Pck. Vanillin-Zucker
60g Zwieback
22,5g Speisestärke
120g Haferkekse
3 Eier (Größe M)
600g Frischläse
3,75EL Himbeer-Marmelade
75g Schlagsahne
180g Himbeeren
112,5g Zucker
4-5 EL Pistazienkerne
1,5 TL Zimt, gemahlen

Zubereitung:

1. Butter schmelzen. Zwieback und Kekse zerbröseln und zur Butter zugeben. Zur Seite stellen.
2. Frischkäse, Sahne, Zucker, Zimt, Vanillin-Zucker, Stärke und Eier verrühren.
3. Keksmasse in Gläser verteilen oder eine große Schüssel nutzen und festdrücken. Mit Käsemasse auffüllen und Gläser in eine ofenfeste Form setzen und Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C/ Gas: s. Hersteller) 30–40 Minuten backen.
4. Cheesecake im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Himbeerkonfitüre mit ca. 2 EL Wasser aufkochen. Himbeeren verlesen und auf dem Cheesecake verteilen. Mit Himbeermarmelade beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreuen.
5. Bis zum Servieren kaltstellen.

